

青岛青特扎啤公司 虎门青岛青特扎啤 宏红食品贸易公司

产品名称	青岛青特扎啤公司 虎门青岛青特扎啤 宏红食品贸易公司
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

爆炒牛肉的做法

- 1.葱头一部分切条，一部分切粒；姜蒜切粒
- 2.牛肉切片，加入少许泡打粉，清水，盐、料酒、淀粉抓匀后，青岛青特扎啤公司，加入生油拌匀备用
- 3.为了保持牛肉软嫩，上浆后的牛肉先焯水，使牛肉凝固，以便锁住水分，牛肉就容易做到软嫩
- 4.锅中做水，水温80度时，当锅内出现大量起泡，但还没有煮开时，即可下入牛肉，虎门青岛青特扎啤，只要牛肉变色大约1分钟，即可捞出
- 5.捞出的牛肉控干水分备用
- 6.锅中放入比平时炒菜稍多一点的油，烧到冒烟
- 7.迅速倒入牛肉，炸断牛肉筋膜，牛肉片就更加软嫩了，大约半分钟立即捞出控油备用
- 8.另起锅，放油爆香蒜粒、姜粒
- 9.放入咖喱块，调入清水少许
- 10.咖喱煮化后，调入番茄沙司
- 11.放入牛肉，调入盐、糖熬制汤汁粘稠
- 12.放入葱头，翻炒均匀即可出锅

#剁椒鱼头#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 把鱼头洗净，把鱼头从劈成两半让鱼头两边连着即可。
3. 清理鱼头的时候把鱼头里黑的膜一定要去掉
4. 把鱼头改改刀，让鱼头更容易入味，
5. 我们把处理好的鱼头进行腌制，放入大葱大姜，放点几滴高度白酒，盐5g、鸡精5g、胡椒粉5g、拌一下鱼头能均匀的入味，腌制20分钟；
6. 锅上火，放入底油一两左右，油热之后放入葱姜蒜爆香，再放入鲜红椒粒，把剁椒放入锅中，进行简单的调味，鸡精5g、白糖5g、胡椒粉5g、煸炒之后出锅放置；
7. 把鱼头码入盘中，把炒好的剁椒酱均匀的抹在鱼头上，锅上气之后把鱼头放入锅中，盖上锅盖，继续蒸15分钟即可。
8. 出锅。
9. 鲜艳的颜色，引人入胜的香味，青岛青特扎啤总经销，真是让人流连忘返。

红烧猪蹄的做法步骤

1. 将猪蹄剁成块，余水。而后用凉水洗净。
2. 将猪蹄、花生、姜、八角、桂皮、香叶、花椒、盐一起放入高压锅中，并加水，快没过猪蹄就行。等上汽后炖15分钟即可，此时用筷子可以很容易的插入到猪蹄中。
3. 将猪蹄单独夹出，晾着备用。
4. 将冰糖放入锅中小火熬化，等刚变成黄棕色时立即加入酱油、料酒，防止糊锅变苦，然后倒入猪蹄翻炒。
5. 翻炒均匀后放入之前煮猪蹄的汤，青岛青特扎啤总代，包括花生，并加入适量的水，将将没过猪蹄即可，直接大火炖收汁即可。此时可把之前炖猪蹄用的香料全部去掉。
6. 加入葱、盐调味，盛盘即可。

青岛青特扎啤公司-虎门青岛青特扎啤-宏红食品贸易公司由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司实力不俗，信誉可靠，在广东东莞的啤酒等行业积累了大批忠诚的客户。宏红食品贸易带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事东莞功能饮料，体质能量功能饮料，功能饮料厂家的厂家，欢迎来电咨询。